



Altos Range

04.10.2017 10:30 CEST

Pernod Ricard launcht Olmeca Altos Tequila in Deutschland

Pernod Ricard Deutschland erweitert mit Olmeca Altos sein Tequila-Portfolio und reagiert damit auf die große Nachfrage nach hochwertigen Agaven-Destillaten. In den Qualitäten Plata und Reposado gibt es seit August 100 Prozent Agave für die deutsche Gastronomie.

Bei der jungen Marke Olmeca Altos legt man äußerst viel Wert auf die jahrhundertealten Traditionen in der Tequila-Produktion. Vor allem Handarbeit und beste Rohstoffe sind dabei entscheidend, wussten die

Gründer und Bartender Dré Masso und Henry Besant. Gemeinsam mit Master Distiller Jesús Hernández verwirklichten sie ihre Vorstellung von Prestige-Tequilas auf authentischste Weise. Ein echtes Produkt von Bartendern für Bartender. Entsprechend viel Augenmerk hat man daher auch auf die Mixbarkeit der Destillate aus 100 Prozent Agave gelegt.

Herkunft, die man schmeckt

Besonders charakteristisch für die Qualitäten aus der Hand von Maestro Tequilero Jesús Hernandez sind dabei die unnachahmlich natürliche Süße und zugleich beeindruckende Komplexität von Aromen. Sie sind wie ein destillierter Fingerabdruck der Region Los Altos im mexikanischen Bundesaat Jalisco. Das Mikroklima auf über 2.100 Metern Meereshöhe und hochmineralische rote Vulkanerde lassen die blauen Weber-Agaven hier exzellent gedeihen, bevor sie von Hand geerntet, nach traditionellen Methoden verarbeitet und zu Olmeca Altos Tequila destilliert werden.

Ohne anschließende Reifung abgefüllt, als Olmeca Altos Plata, zeichnet sich die frische Silver-Qualität dann vor allem mit seinem würzig-fruchtigen Bouquet und zarten Zitrus-Aromen aus. Ein exzellenter Protagonist in Margaritas oder der Paloma. Olmeca Altos Reposado hingegen bekommt nach der Destillation etwas Zeit, um tiefe Aromen von Agave, Vanille und Holz zu entwickeln. Altos Reposado wird sechs bis acht Monate in Ex-Bourbon-Fässern gelagert und ruht damit deutlich länger als vorgeschrieben.

Mit einer Trinkstärke von 38 Volumenprozent sind beide Abfüllungen nun auch in Deutschland verfügbar, so Head of Brand Management Mariam Chatti: „Nachdem Olmeca Altos bei Bartendern in den USA schon länger großes Renommee genießt und vielfach mit Awards ausgezeichnet wurde, sind wir stolz, die Prestige-Tequilas nun auch in Deutschland in unser Portfolio aufzunehmen. Die Nachfrage nach Agaven-Destillaten hierzulande ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen und es ist Zeit, den Bartendern hochklassige Produkte an die Hand zu geben, um diese zu bedienen.“

Offiziell vorgestellt werden Olmeca Altos Plata und Reposado im Oktober auf dem Bar Convent Berlin. Dort haben die Besucher dann auch die Gelegenheit, sich von den Tequilas sowohl pur als auch in verschiedenen Signature Drinks selbst zu überzeugen.

Altos Crafted Paloma

6 cl Altos Plata
6 cl frisch gepresster Grapefruitsaft
3 cl Limettensaft
1,5 cl Agavensirup
1 Schuss Sodawasser
1 Prise Salz

Zubereitung: Den Glasrand zur Hälfte mit Salz und rosa Pfefferkörnern glasieren. Alle Zutaten bis auf den Grapefruitsaft und das Sodawasser in dem Glas verrühren. Das Glas mit Eiswürfeln und Grapefruitsaft auffüllen. Schuss Sodawasser hinzufügen und mit einer Scheibe Grapefruit verzieren.

Glas: Highball

Garnitur: Grapefruitscheibe

Über Pernod Ricard Deutschland:

Olmeca Altos ist eine Tequila-Marke aus dem umfangreichen Sortiment der Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln. Auf dem hiesigen Markt vertreibt und vermarktet Pernod Ricard Deutschland ein breites Portfolio von bekannten Premiumspirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Ballantine's, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, Malibu und Lillet. Mit 223 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Deutschland im Geschäftsjahr 2015/16 einen Bruttoumsatz von 720 Millionen Euro verzeichnen und damit seine Marktführerposition weiter stärken. Pernod Ricard Deutschland ist sich seiner unternehmerischen Verantwortung bewusst und setzt sich aktiv für mehr Nachhaltigkeit ein. So stammt das gesamte Wellpappe-Verpackungsmaterial aus verantwortungsvoller Waldbewirtschaftung und ist FSC-zertifiziert. Für seine Nachhaltigkeits-Kampagnen wurde Pernod Ricard Deutschland bereits mehrfach ausgezeichnet.

Mehr Informationen unter: www. Pernod-Ricard-Deutschland.de